SUSINO SANTA MONACA

PRUNUS DOMESTICA

Prunus fructu oblongo atrorubente, pulpa rufescente dulci. Micheli Rariorum plantar. histor. N. 24. MSS.

Due varietà si conoscono di *Susine Santa Monaca:* una di queste è quella di cui si dà la figura, col pericarpio o polpa del frutto che si stacca facilmente dal nocciolo, ed un' altra di colore più cupo e colla polpa carnosa attaccata al nocciolo, dal Micheli indicata nel suo manoscritto (*Rariorum plantarum historia*) sotto il N. 23. colla seguente descrizione: *Prunus fructu oblongo crassiore, rubro nigricante, pulpa rufescente sapidiori, nucleo haerente.*

La pianta che produce la prima varietà, è in generale molto coltivata. Essa è un albero che cresce fino all'altezza di venti piedi, ed è il più grande fra le specie dei susini. Il bisogno che ha di sfogarsi in rami e di crescere tanto, impedisce che si possa coltivare in altro modo, fuori che isolato e in aria libera. Quindi ne viene che non si può tenere a spalliera, come si pratica di altri Susini, e di quello appartenente alla seconda varietà di sopra nominata, perchè il bisogno di potarlo molto, e spesso, è causa che la pianta va male prestissimo, cominciando dal separare e gemere gran quantità di materia gommosa, e dal marcire il legno nelle potature.

La terra grassa di orto e fonda è preferibile per piantare questi Susini, i quali d'altronde vengono bene in qualunque esposizione, purchè per altro non sia troppo solativa o a mezzogiorno.

Nel Marzo si potano i rami secchi o molto fitti senza troppo scaricarne la pianta, la quale si deve mantenere in buona forma, ed alquanto vota nel mezzo, affinchè l'aria ed il sole vi abbiano più giuoco.

Verso la fine di Febbraio questo Susino fiorisce abbondantemente, e quindi nel successivo mese di Marzo mette le foglie, per perderle poi tutte sul finire dell' autunno.

I frutti cominciano a maturare nell' Agosto, variando il loro colore verde in rossastro vinato, che al punto della perfetta maturazione diventa rosso pavonazzo. Sulla loro superficie esterna sono ricoperti di una leggerissima patina biancastra formata di cera, come già lo sono tutte le specie delle Susine e di varie altre frutte.

Questa maturazione ha luogo fino alla fine d' Ottobre, nel qual mese si possono dire nel loro stato di perfezione, poichè quelle che maturano nell' Agosto e nel Settembre, sono generalmente bacate, ed in conseguenza non buone a mangiarsi. Se ne può fare per altro del buon aceto spremendone il sugo, che col tempo nel fermentare chiarisce ed inforza. Quelle che maturano le ultime sono bensì di eccellente sapore dolce, e di polpa assai delicata, e possono giustamente considerarsi fra le migliori frutte di autunno.

La pianta si moltiplica facilmente per polloni, ma meglio per innesti fatti a mazza sopra altri Susini salvatici o di seme, nel mese di Marzo.